

*« Convier quelqu'un c'est se charger de son bonheur
pendant tout le temps qu'il est sous votre toit. »*

Anthelme Brillat - Savarin

Bienvenue,

*C'est en ces mots que se reflètent le mieux la philosophie et la cuisine de notre chef
exécutif David Delsart et de son équipe.*

La réalisation de cette carte en est le plus fidèle témoin.

Bon appétit !

*E*ntrées en matière

*Huîtres de la famille Boutrais juste raidies,
céleri et pommes de la région* 42€

*Blanc de poireaux cuit au naturel,
anguille fumée et agrumes* 39€

*Gratin de blettes et truffe Melanosporum,
fumet de champignons corsé* 35€

*Texture de betteraves biologiques,
vinaigre de framboises et raifort* 30€

Pu fil de l'eau

Dos de bar rôti et salsifis, 56€
jus de viande au genévrier, dattes Medjool

Noix de Saint-Jacques saisies, 54€
variation de topinambours à l'arabica

Omble chevalier à la grenobloise, 52€
jeunes blettes étuvées au citron

L' étal de notre Boucher

Pomme de ris de veau, **58€**
chou-fleur, mangues tapées et épices Vadouvan

Dos de chevreuil cuit rosé, **57€**
polenta à la farine de gaudes, chou rouge confit

Pintade noire fermière, **56€**
aligot de panais au Comté et coings acidulés

*Nos viandes sont d'origine française ou nées,
élevées ou abattues dans l'Union Européenne*

-Prix nets & taxes comprises-

Menu Tradition

89 €

Prélude



*Huîtres de la famille Boutrais juste raidies,
céleri et pommes de la région*



*Omble chevalier à la grenobloise,
jeunes blettes étuvées au citron*



*Pintade noire fermière,
aligot de panais au Comté et coings acidulés*



Interlude



*Fraîcheur de cédrat et violette,
poivre de cassis*



Epilogue

-Prix nets & taxes comprises-

Menu Découverte

115€ avec 4 plats - 105 € avec 3 plats

Prélude



***Blanc de poireaux cuit au naturel,
anguille fumée et agrumes***



***Grattons de ris de veau,
chou-fleur, mangues tapées et épices Vadouvan***



***Noix de Saint-Jacques saisies,
variation de topinambours à l'arabica***



***Dos de chevreuil cuit rosé,
polenta à la farine de gaudes, chou rouge confit***



Interlude



***Poire du Rhône pochée à la cardamome verte,
crèmeux noisette du Piémont et sablé aux fruits secs***



Epilogue



Menu Maraîcher

76€

Prélude



*Texture de betteraves biologiques,
vinaigre de framboises et raifort*



*Poireaux de la ferme de l'abbé Rozier cuits au naturel,
vinaigrette ravigote, crème fumée aux sarments de vigne*



*Gratin de blettes et truffe Melanosporum,
fumet de champignons corsé*



Interlude



*Fraîcheur d'orange en trompe l'œil,
sorbet coriandre*



Epilogue

*C*hariat de *F*romages

*Notre sélection de fromages affinés par Charles Antoine,
Fromagerie Tête d'Or*

15 €

*D*ouceurs

*Notre Chef pâtissière Amandine Vautier et son équipe,
vous proposent leur sélection*

<i>Soufflé chaud au chocolat cuvée Kilty, sablé viennois à la fleur de sel, crème glacée fève Tonka</i>	<i>24€</i>
<i>Poire du Rhône pochée à la cardamome verte, crémeux noisette du Piémont et sablé aux fruits secs</i>	<i>23€</i>
<i>Fraîcheur de cédrat et violette, poivre de cassis</i>	<i>23€</i>
<i>L'orange en trompe l'œil, sorbet coriandre</i>	<i>21€</i>

-Prix nets & taxes comprises-